

IL GUSTO DELLA BIODIVERSITÀ NEI FIUMI E NEI LAGHI



Le **filiere del gusto** in un Parco naturale sono legate ad ambienti di produzione integri e sostenibili e all'identità territoriale radicata nella tradizione locale.

Una delle sfide più stimolanti del Parco dell'Aveto è, quindi, la tutela dell'ambiente e la conservazione di habitat e specie attraverso la valorizzazione dei prodotti della nostra montagna: latte, formaggio, miele, funghi...

L'abbinamento ambiente-enogastronomia ha portato all'ideazione di specifici progetti, casi virtuosi di pratiche rurali o attività umane agro-silvo-pastorali o turistico-sportive, che concorrono a mantenere ambienti e ad arricchire, la biodiversità naturalistica del Parco, ovvero a promuovere **"Il gusto della biodiversità"**.



**Parco Naturale
Regionale dell'Aveto**

www.parcoaveto.it/ info@parcoaveto.it



Corsi d'acqua e invasi splendidi, diversificate vallette integre, placide montane o ripide nei versanti marittimi, pozze rocciose e laghetti di origine glaciale, ampi bacini artificiali integrati nel contesto paesaggistico: questo patrimonio costituisce una delle principali attrazioni del Parco dell'Aveto, e la ricchezza in ittiofauna ne fa un vero paradiso per i pescatori, che amano citare la leggendaria presenza di Ernest Hemingway in valle, intento a pescare e ad ammirarne la selvaggia bellezza.

ti di conservazione della trota "mediterranea" sono legate alla notevole contrazione delle popolazioni indigene di trote italiane e liguri, provocata soprattutto da generalizzate pratiche di ripopolamento ittico a scopo pescasportivo, scorrette sotto il profilo ecologico: l'immissione di materiale ittico alloctono, in moltissimi casi ha finito per sostituire gli stock locali, talora con ibridazioni, generando in ogni caso popolamenti artificiali e incapaci di auto sostenersi nelle condizioni ambientali dei nostri corsi d'acqua.



Già dal primo dopoguerra inizia la scoperta della Val d'Aveto come meta preferita dei pescatori "di fuori" che, tra lo stupore dei valligiani, introducono la pesca con la mosca, che diverrà un'attività d'elezione tra gli sportivi. La frequentazione di pescasportivi nelle valli del Parco ancor oggi è significativa e comporta presenze turistiche apprezzabili, anche e soprattutto "fuori stagione", contribuendo a un allungamento dell'annata turistica. Grazie a queste premesse, oggi il Parco intende avviare una nuova filiera del gusto, legata alla straordinaria biodiversità ambientale degli habitat di acqua dolce, teatro ideale per attività alieutiche progredite ed ecologicamente responsabili (pescaturismo, pescaescursionismo, pesca sportiva no kill). Il Parco, le associazioni di pesca e i ristoratori del territorio, sono coinvolti in un progetto per la ricerca e la valorizzazione di un prodotto ittico d'acqua dolce che integri e caratterizzi l'offerta gastronomico-ambientale delle valli del Parco e costituisca attrazione aggiuntiva per i pescasportivi e i loro familiari, nel rispetto dell'ambiente e degli stock di popolazione naturale dei nostri torrenti e laghi, secondo la filosofia di Slow Fish.

Specie target del progetto è la trota di torrente, forse la più ambita preda per i pescasportivi, un salmonide caratteristico di acque ambientamenti integre. L'attenzione scientifica e i proget-

La reintroduzione nelle valli del Parco della trota di torrente indigena, attraverso il recupero delle popolazioni autoctone di questa trota è un progetto di particolare rilievo conservazionistico. Da tale recupero potrà discendere un ripopolamento diffuso nel comprensorio del Parco, finalizzato anche a un rilancio significativo ma sostenibile dell'attività sportiva di pesca.

Il coinvolgimento delle scuole locali, dei pescasportivi, dei ristoratori e di tutti i portatori di interesse legati alla filiera crea presupposti concreti per una realizzazione condivisa del progetto, portando anche a una maggior consapevolezza sull'importanza della biodiversità, in particolare in collegamento all'applicazione di buone pratiche e comportamenti responsabili nell'attività pescasportiva.

Quest'ultima, seguendo certi parametri, può infatti affermarsi quale attività capace di mantenere e incrementare la presenza di elevati standard di biodiversità. Attraverso i ristoratori, infine, si intende conseguire un'ulteriore forma di promozione turistico-gastronomica delle valli del Parco, con il rilancio di piatti e ricette a base di pesce d'acqua dolce. Questo potrà contribuire a favorire la fidelizzazione del visitatore e garantire l'ampliamento naturale e spontaneo del bacino d'utenza turistico, senz'altro il preminente obiettivo per gli operatori del turismo e i produttori di tipicità del Parco.